

Lombo assado (Longe de porc) |

Recette pour 4 portions

Description

De généreuses brochettes de longe de porc marinées et grillées.

L'astuce du chef

Cette recette est idéalement cuite sur charbon de bois, mais n'hésitez pas à utiliser une autre méthode de cuisson.

Ingrédients

Brochettes

- 600 Gr Longe de porc
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Cuil. à thé Sel
- 10 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 30 Gr Parmesan râpé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **grill** à **500 F°**

Brochettes

Mixez les jalapenos, l'ail, le poivre, le sel et le jus de lime dans un mélangeur. Mélangez jusqu'à consistance lisse pour créer une marinade.

Coupez la longe de porc en tranches de 1 pouce d'épaisseur, puis coupez chaque tranche en 4 lanières. Assurez-vous de garder le gras sur les tranches de porc. Placez le porc et la marinade dans un sac refermable. Fermez le sac et remuez-le pour enrober le porc. Placez au réfrigérateur pour mariner pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 3 heures.

Retirez le porc du sac, puis à l'aide de brochettes, percez chaque morceau de porc, en vous assurant que le côté gras de la viande est tourné vers l'extérieur. Faites cuire sur le grill, en plaçant les brochettes à environ 12 pouces du charbon de bois, et retourner les brochettes toutes les 2 à 3 minutes. Faites cuire environ 15 minutes. Déplacez les brochettes sur une grande plaque à pâtisserie et saupoudrez de parmesan râpé de tous les côtés. Remettez ensuite les brochettes sur le grill et faites cuire environ 3 minutes de plus, en les retournant fréquemment. Remettez les brochettes sur la plaque à pâtisserie et laissez-les reposer 2-3 minutes avant de servir.

Bon appétit!